Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelo: 790.9507*

Kenmore Elite®

Induction Range

Estufa de inducción

* = color number, número de color

P/N 316902025 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

Garantía Kenmore Elite 2
Antes de ajustar los controles superiores 9
Zonas de cocción por inducción 11
Ajuste de los controles superiores 13
Antes de ajustar los controles del horno 15
Ubicación del respiradero del horno 15
Controles del horno 16
Cajón calentador (algunos modelos) 28
Autolimpieza 31
Cuidado y limpieza 34
Antes de solicitar servicio técnico 38
Horneado 38
Soluciones de problemas comunes 39

Garantía Kenmore Elite

Cuando se instala, opera y mantiene este electrodoméstico de acuerdo con todas las instrucciones suministradas, se aplica la siguiente cobertura bajo garantía. Para organizar el servicio de garantía, llame al 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663).

Cobertura bajo garantía para EE. UU.

- Garantía limitada de un año para el electrodoméstico
  Durante un año a partir de la fecha de compra, se ofrecerán reparaciones gratuitas si este electrodoméstico falla debido a un defecto de material o de mano de obra.
- Garantía limitada de dos años para utensilios de vidrio cerámico (si corresponde)
  Durante dos años a partir de la fecha de compra, si un utensilio de vidrio cerámico falla debido a choque térmico, o si un elemento de la cubierta de vidrio cerámico tiene algún defecto, se suministrará una pieza de repuesto gratis. Después del primer año a partir de la fecha de compra, deberá pagar los costos de mano de obra para la instalación de las piezas.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, la cobertura de esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Cobertura bajo garantía para Canadá

- Garantía limitada de dos años para el electrodoméstico
  Durante dos años a partir de la fecha de compra, se ofrecerán reparaciones gratuitas si una pieza no consumible de este electrodoméstico falla debido a un defecto de material o de mano de obra. Si el electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta cobertura rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra. Para obtener información acerca de una posible cobertura adicional, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

Esta garantía cubre ÚNICAMENTE los defectos de material y mano de obra, y NO cubre lo siguiente:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes consumibles que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas incandescentes y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año en los EE. UU. o dos años en Canadá o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos o Canadá.*

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.

* El servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas geográficas de Canadá, así como tampoco está cubierto el viaje del usuario o del técnico y los gastos de transporte por esta garantía si este producto está ubicado en un área remota (como está definido por Sears Canada Inc.) en donde no está disponible el técnico de reparaciones autorizado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

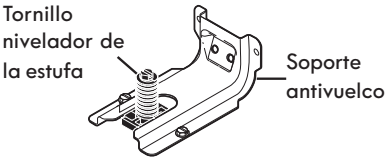
⚠ ATENCION - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

Importante: Indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ATENCION Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado cuando usen una unidad de inducción o se paren frente a ella cuando esté en funcionamiento ya que el campo electromagnético podría afectar el funcionamiento del marcapasos o del dispositivo médico similar. Es aconsejable consultar a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo similar sobre su situación particular.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar meurto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las **instrucciones de instalacíon** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ ATENCION No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ATENCION Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ ATENCION No caliente envases de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ ATENCION Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ ATENCION No use agua ni harina en incendios de grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠ ATENCION Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

Importante: Aviso importante sobre seguridad: La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

⚠ ATENCION Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.° 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.
- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de una estufa a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza de la estufa.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.
- No intente usar la estufa durante una falla eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase al costado de la estufa cuando se abre la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Colocación de las parrillas del horno: coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado y no permita que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los elementos superiores. Coloque un utensilio con alimento en la unidad del elemento superior antes de encenderlo y apague el elemento antes de retirar el utensilio.
- Use utensilios de tamaño adecuado: este electrodoméstico está equipado con zonas de cocción por inducción de diferentes tamaños. Seleccione utensilios específicamente fabricados y aprobados para la cocción por inducción que tengan fondos planos que coincidan con el tamaño de la zona de cocción por inducción. Una relación adecuada entre el utensilio y la zona de cocción también mejorará la eficiencia.
- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija de este debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos. Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un elemento se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA MODELOS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre cubiertas rotas: si se llegara a romper la cubierta, los líquidos de limpieza y los derrames podrían entrar en la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la superficie de cocción con precaución: si se usa una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE LOS HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION NO TOQUE LAS UNIDADES DE CALENTAMIENTO, LOS ELEMENTOS SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A LOS ELEMENTOS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales. Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se provee a continuación, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación. Vea figura 1 para ver la ubicación de la placa de serie.

N.° de modelo: _____

N.° de serie _____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

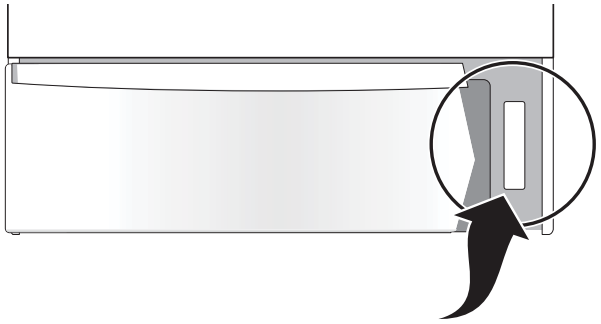


Figura 1: Ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.

Antes de ajustar los controles superiores

Ventajas de la cocción superior por inducción

Rápidas y eficientes: la cocción por inducción calienta más rápidamente y utiliza menos energía. Los niveles de potencia de inducción son rápidos para hervir y eficientes para cocción a fuego lento.

Una cubierta menos caliente: una característica única de las zonas de cocción por inducción es que, ya sea que estén encendidas o apagadas, las zonas de cocción permanecen más frías que los elementos de tipo radiantes. No se pierde prácticamente nada de calor ya que la emisión de calor se inicia con la presencia de los utensilios.

Limpieza fácil: las zonas de cocción más frías facilitan la limpieza. Los derrames no se pegan o se queman tan fácilmente, por lo que se facilita su limpieza.

Detector magnético: la zona de cocción tiene un sensor que detecta automáticamente si el utensilio es magnético o no. Esta característica reduce el encendido accidental de los elementos.

Detección del tamaño del utensilio: el sensor de tamaño de utensilios detecta automáticamente el tamaño del utensilio que se está usando y adapta el tamaño de las zonas de cocción por inducción para una cocción más uniforme.

Responde mejor: las zonas de cocción por inducción responden mejor que las eléctricas o a gas ya que lo que se calienta es el utensilio. Este tipo de cocción calienta más fácilmente y responde igual de bien cuando se reduce a fuego lento.

Información sobre la cubierta de inducción

La cubierta tiene cuatro zonas de cocción por inducción de diferentes tamaños y una zona calentadora de calor radiante.

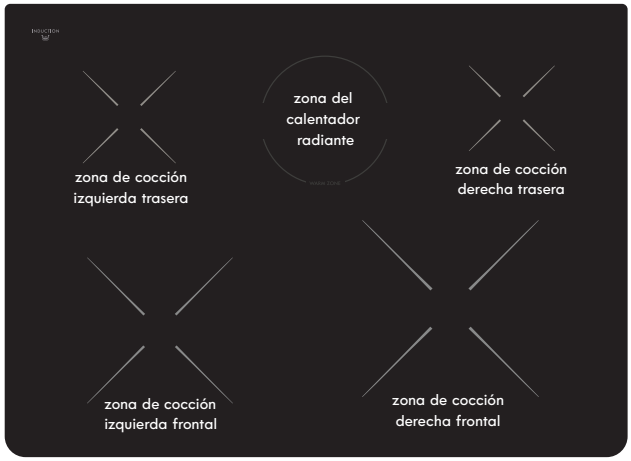

zona del calentador radiante
zona de cocción izquierda trasera
zona de cocción derecha trasera
zona de cocción izquierda frontal
zona de cocción derecha frontal

Figura 2: Zonas de cocción por inducción

La cocción por inducción calienta directamente el utensilio y el calentamiento solamente se iniciará una vez que se coloque adecuadamente el utensilio en las zonas de cocción.

Utensilios para cocción por inducción

Nota importante:

Antes de usar las zonas de cocción por inducción, asegúrese de leer y seguir cuidadosamente estas recomendaciones acerca de los utensilios así como las instrucciones de la sección sobre detección de utensilios.

Las cubiertas de inducción ofrecen la flexibilidad de utilizar una amplia gama de utensilios. La cocción por inducción solo requiere que los utensilios sean magnéticos. Se pueden comprar utensilios específicos para la cocción por inducción. Cuando compre utensilios para usarlos en la cubierta de inducción, busque los identificados específicamente por el fabricante con las leyendas "preparado para inducción" o "apto para cocinar por inducción", o cualquier enunciado similar que establezca que los utensilios están diseñados específicamente para la cocción por inducción.

Las zonas de cocción no se activarán si los utensilios no están fabricados con un material base magnético. Para verificar si el material base del utensilio es adecuado, utilice un imán para realizar la prueba (consulte figura 3). Si el imán se adhiere a la parte inferior del utensilio, el tipo de material es el correcto.

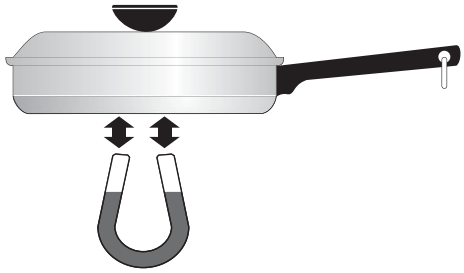


Figura 3: Verificación de utensilio

Para obtener mejores resultados, utilice solo utensilios pesados de alta calidad en las zonas de cocción por inducción. Siga las recomendaciones del fabricante al usar utensilios hechos para la cocción por inducción.

Tipos de utensilios para cocción por inducción

Tipos más comunes de utensilios para cocción por inducción disponibles:

Acero inoxidable: generalmente es ideal para la cocción por inducción. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas. No todos los utensilios de acero inoxidable son magnéticos. Revíselos antes de comprarlos o usarlos.

Hierro fundido: es bueno para la cocción por inducción. Cocina de manera uniforme. No deslice los utensilios de hierro fundido sobre la cubierta. Los utensilios de hierro fundido con una superficie áspera rayarán la cubierta de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento varían de acuerdo con la calidad del material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar la cubierta de vidrio cerámico. Realice la prueba con un imán antes de comprar o usar este tipo de utensilios.

Al usar las zonas de cocción

- Asegúrese de usar utensilios para cubierta hechos de material base magnético.
- Use utensilios para cubierta de calidad con fondos más pesados para alcanzar una mejor distribución del calor.
- Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con el área completa de la zona de cocción. Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la figura 4).

Figura 4: Verificación del utensilio de fondo nivelado

- Asegúrese de que el utensilio esté balanceado correctamente y que no se incline por tener una manija pesada.
- Asegúrese de que el tamaño del utensilio sea el adecuado para la cantidad de alimento que se preparará. El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados de la cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios se seque. Esto podría provocar daños permanentes en la cubierta, tales como grietas, fusión o desperfectos.
- Use utensilios que cumplan con los requisitos de tamaños mínimos y máximos de utensilios para cada zona de cocción.

Utensilios calientes y calor residual

⚠ ATENCION A diferencia de los elementos radiantes superiores, las zonas de cocción no brillarán de color rojo cuando estén calientes. La superficie de vidrio cerámico puede estar caliente debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras. No toque los utensilios o sartenes calientes directamente con las manos. Use siempre guantes para hornear o tomaollas para proteger las manos de quemaduras.

El tipo y tamaño del utensilio, así como la duración de cocción, la cantidad de zonas de cocción que estén en uso y sus ajustes de nivel de potencia son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá más allá de las zonas de cocción.

Las zonas de cocción por inducción y las áreas que las rodean pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Asegúrese de leer todas las precauciones.

Nota importante:

Algunos accesorios están diseñados para extender las zonas de cocción. Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos zonas de cocción diferentes que calienten a la vez. Esto hará que el calentamiento no sea uniforme y podría quebrar la cubierta cerámica.

Enlatado de conservas

⚠ ATENCION El enlatado puede generar grandes cantidades de vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza el enlatado a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) (www.usda.gov) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en una estufa con superficie de cocción de vidrio cerámico, solo utilice un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano, sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1" (2,5 cm) de las marcas de la zona de cocción. Utilice utensilios de enlatado de conservas de menor diámetro en estufas de vidrio cerámico o superficies de cocción con elementos tubulares eléctricos.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne las unidades superiores entre cada lote para permitir que las unidades y las superficies que las rodean se enfríen. Trate de evitar el enlatado en la misma unidad de quemador todo el día.

Zonas de cocción por inducción

Detección de utensilios

Los sensores de la zona de cocción ubicados debajo de la superficie de la cubierta requieren que se cumplan ciertas condiciones para los utensilios antes de que las zonas de cocción puedan funcionar.

Si se activa una zona de cocción y no se detecta ningún utensilio, la pantalla de la zona destellará con la última configuración de nivel de potencia (vea figura 5). Si se utiliza un utensilio inadecuado, es posible que las zonas de cocción no calienten.

Figura 5: Mensaje de error que destella

Las condiciones que generan un mensaje que destella se ilustran en la figura 6. Use la figura 6 como guía para corregir el problema antes de intentar reactivar alguna de las zonas de cocción.

Si los problemas no se corrigen, la zona de cocción se desactivará automáticamente después de tres minutos.

Nota importante:

Se recomienda reducir el nivel de potencia seleccionado antes de corregir el mensaje de detección de utensilios.

Detección de utensilios y zonas de cocción por inducción

Tamaño mínimo de utensilio

Las zonas de cocción por inducción requieren un tamaño mínimo de utensilio para activarse. El fondo del utensilio debe tener el área mínima para que se inicie el proceso de calentamiento.

Si un utensilio apto para cocinar por inducción se centra correctamente pero es muy pequeño, la pantalla de la zona de cocción destellará el último ajuste de nivel de potencia, y el utensilio no se calentará. Seleccione un utensilio más grande que cumpla con el requisito de tamaño mínimo para activar la zona de cocción.

Tamaño máximo de utensilio recomendado

Las ilustraciones de la ubicación de cada zona de cocción sirven como guía para conocer el tamaño máximo correcto de utensilio para esa zona (vea figura 7).

Se recomienda no utilizar utensilios con fondos que se extiendan más de 1/2" (13 mm) más allá de cualquier marca lineal más larga que aparezca en la cubierta.

El utensilio debe hacer contacto completo con la superficie de vidrio cerámico. El utensilio no debe tocar los bordes metálicos de la cubierta.

Correcto
El material base del utensilio tiene buenas características magnéticas.
Incorrecto
El material base del utensilio no es magnético.
Utensilio centrado correctamente en la zona de cocción.
El utensilio no está centrado en la zona de cocción.
Utensilio con fondo plano y lados rectos.
Utensilio con fondo o costados curvos o deformados.
Tamaño mínimo
Tamaño mínimo
El utensilio cumple o excede el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción.
El utensilio no cumple el requerimiento mínimo de tamaño (demasiado pequeño) para la zona de cocción.
El utensilio descansa completamente y está nivelado sobre la superficie de la cubierta.
El fondo del utensilio descansa sobre el borde de la cubierta.
El utensilio está balanceado correctamente.
La manija pesada inclina el utensilio.

Figura 6: Guía de localización y solución de averías

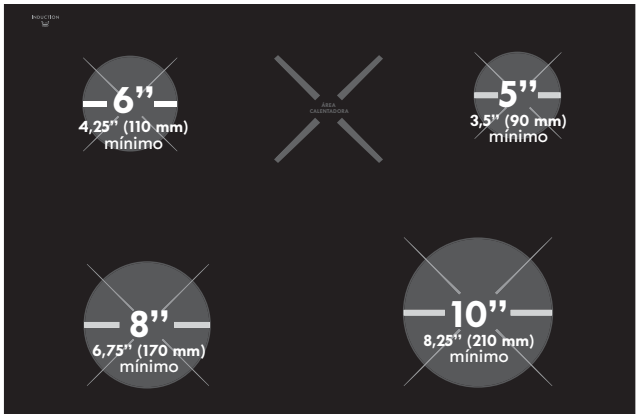


Figura 7: Requisitos de tamaño mínimo de utensilio por zona de inducción

Pantalla de la cubierta

El protector de la estufa ofrece una pantalla digital de cada una de las zonas de cocción de la cubierta. Los niveles de potencia y los mensajes pueden controlarse y supervisarse con facilidad mediante las pantallas en combinación con las perillas de control correspondientes.

Niveles de potencia disponibles

El control de la cubierta (figura 8) mostrará los niveles de potencia entre Pb (potencia adicional) (figura 9), Hi (alta) (figura 13) y Lo (baja) (figura 10).

Los ajustes entre 9,5 (figura 14) y 1,5 (figura 15) aumentan y disminuyen en incrementos de 0,5.

Use tabla 1 para determinar el ajuste de nivel de potencia correcto para el tipo de comida que esté preparando.

Nivel de potencia adicional (Pb)

Cuando configure una zona de cocción por inducción para el ajuste más alto (la posición "POWER BOOST" [potencia adicional]), la pantalla mostrará inicialmente el nivel de potencia "Pb" (potencia adicional) durante hasta 10 minutos. Después de 10 minutos, la zona de cocción volverá automáticamente al ajuste "Hi" (alto) (vea Figura 13). El ajuste de potencia adicional solo está disponible inmediatamente después de activar una zona de cocción al girar la perilla al ajuste más alto (la posición "POWER BOOST" [potencia adicional]).

Mensaje indicador de superficie caliente ("HE")

Después de usar una zona de cocción por inducción, la cubierta puede estar muy caliente. Después de apagar cualquiera de las zonas de cocción, la cubierta permanecerá caliente durante algún tiempo. El mensaje de superficie caliente ("HE") correspondiente permanecerá activo hasta que se haya enfriado la cubierta (vea figura 12).

Mensaje indicador de error ESEC (Er)

Aparecerá un mensaje de error (**"Er"** destellando) (figura 11) cuando se enciende el horno (o después de un corte de electricidad) si se dejó alguna de las perillas en las posiciones de ENCENDIDO. Si hay un corte de energía, coloque las cuatro perillas de control de la superficie en la posición de APAGADO. Esto restablecerá los controles de la superficie.

Asegúrese de restablecer el reloj; para ello, consulte la sección "Ajuste del reloj" en la página 17. Una vez que haya colocado los controles de la superficie en las posiciones de APAGADO y haya configurado el reloj con la hora del día correcta, los controles de la superficie deberían regresar al funcionamiento normal. Si los controles de la superficie no funcionan y el mensaje **"Er"** sigue apareciendo después de estos procedimientos, comuníquese con su técnico de reparaciones autorizado para obtener ayuda.

Mensaje de bloqueo (- -)

El mensaje "(- -)" aparecerá en pantalla siempre que la función de bloqueo, autolimpieza o modo sabático esté activa (vea figura 16). Consulte la sección "Programación del bloqueo del horno" en página 19 para obtener más detalles.

Importante:

Las zonas de cocción por inducción no funcionarán cuando se configure el horno en la función de modo sabático. Para obtener más detalles sobre la función de modo sabático, consulte la sección "Programación del modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)" en página 26.

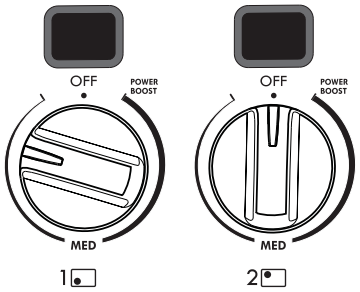


Figura 8: Perillas de control de la cubierta

Figura 9:

Figura 13:

Figura 10:

Figura 14:

Figura 11:

Figura 15:

Figura 12:

Figura 16:

Ajuste de los controles superiores

Funcionamiento de las zonas de cocción por inducción

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en la superficie de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.

Los ajustes sugeridos pueden variar un poco según el diseño y la calidad del utensilio, y la cantidad de comida que se prepare (vea tabla 1).

Asegúrese de utilizar utensilios de calidad que estén fabricados con material base magnético y cumplan con los requisitos de tamaño mínimo y máximo de utensilio.

Para operar las zonas de cocción por inducción:

⚠ ATENCION A diferencia de los elementos de superficie radiante, las zonas de cocción por inducción no se tornan rojas. La superficie de vidrio cerámico puede estar caliente debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras. No toque los utensilios o sartenes calientes directamente con las manos. Use siempre guantes para hornear o tomaollas para manipular los utensilios.

1. Coloque el utensilio para cocción por inducción en la zona de cocción deseada.
2. Para activar la zona de cocción, presione y gire la perilla de control en cualquier dirección hasta lograr el ajuste deseado.
3. Ajuste el nivel de potencia; para ello, gire la perilla. Así, podrá aumentar o disminuir el nivel de potencia. Los niveles de potencia de 9,5 a 1,5 aumentan y disminuyen en incrementos de 0,5. "Lo" (bajo) es el nivel de potencia disponible más bajo.
4. Una vez que se haya completado la cocción, gire la perilla de control a la posición OFF (APAGADO) y quite el utensilio.

Tabla 1: Sugerencias de ajustes de nivel de potencia de la zona de cocción

Ajustes	Tipo de cocción
Power boost (Pb) (potencia adicional)	Utilice esta opción para comenzar a calentar utensilios que contengan grandes cantidades de alimentos o para hacer hervir ollas con agua.
Alto (8,0 a "HI")	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto (5,0 a 8,0)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio (4,0 a 5,0)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2,0 a 4,0)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("Lo" a 2,0)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Los ajustes de nivel de potencia de la tabla 1 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano con tapas. Asegúrese de realizar los ajustes necesarios para obtener los mejores resultados de la cocción.

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables (saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico, etc.) sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos artículos podrían derretirse o incendiarse si los coloca demasiado cerca de los utensilios calientes.

⚠ ATENCION Puede que las zonas de cocción parezcan haberse enfriado después de haberlas apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente a causa del calor residual, y se pueden causar quemaduras si se toca la cubierta antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Recomendaciones de precalentamiento del utensilio

La cocción por inducción puede disminuir la cantidad de tiempo necesario para precalentar un utensilio de cocción en comparación con la cocción en una cubierta de elemento radiante o quemador superior a gas.

Al utilizar la cubierta o el horno, siempre preste atención a todos los alimentos que esté cocinando y esté atento hasta que la cocción haya terminado.

Nota importante:

Recuerde que la cocción superior por inducción calentará el utensilio de cocción de manera muy rápida al principio.

Importante:

- El mensaje **"HE"** (elemento caliente, por sus siglas en inglés) aparecerá en la pantalla una vez que se apague el elemento o la zona de cocción. Este mensaje permanecerá encendido hasta que las áreas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.
- No permita que papel de aluminio o cualquier material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta de vidrio cerámico.
- Si el utensilio se mueve del centro de cualquier zona de cocción por inducción activa, el sensor de utensilios detectará la situación y anulará el calentamiento. La pantalla de la zona de cocción afectada destellará hasta que se mueva nuevamente el utensilio al centro de la zona de cocción. Si se coloca el utensilio correctamente en el centro de la zona de cocción, la zona comenzará a calentarse nuevamente. La zona de cocción recordará el nivel de potencia hasta por tres minutos antes de que la zona de cocción se apague automáticamente.

Ruidos de funcionamiento de la cubierta

Los procesos electrónicos involucrados en la cocción por inducción pueden emitir algunos ruidos de fondo. Es posible que escuche un zumbido leve cuando cocine en la cubierta. Estos ruidos son normales y forman parte del proceso de cocción por inducción.

Algunos utensilios producirán este zumbido según la construcción o el material base. El zumbido se notará más si el contenido del utensilio está frío. A medida que se calienta el utensilio, el ruido disminuye. El ruido también disminuirá si se reduce el ajuste de nivel de potencia.

Nota importante:

Al usar la cubierta por inducción, los sonidos de funcionamiento se notarán más cuando se cocine en el nivel "Pb" (potencia adicional). Los ruidos muy fuertes no son parte de la cocción por inducción.

Área calentadora

El objetivo de la zona calentadora es mantener los alimentos a la temperatura de servir y calentar utensilios que se puedan usar en hornos. Cubra todos los alimentos en la zona calentadora con una tapa para mantener la calidad. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos mediante el área calentadora. Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir sobre la superficie y ser muy difícil de quitar. Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas.

Para ajustar el control del área calentadora:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No caliente alimentos fríos mediante el área calentadora. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

⚠ ATENCION La zona calentadora ofrece calor radiante, pero no brillará de color rojo cuando esté caliente. Para evitar posibles quemaduras, utilice siempre tomaollas o guantes para hornos al mover los alimentos desde y hacia la zona calentadora porque los utensilios estarán calientes.

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado.

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables (saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico, etc.) sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

1. Coloque el utensilio en el área calentadora.
2. Oprima y gire la perilla de control de la zona calentadora hasta el ajuste deseado, indicado por la línea semicircular que aparece alrededor de la perilla. Puede girar la perilla hacia cualquier lado (hacia la derecha o hacia la izquierda) para activar el quemador. (La luz indicadora del área calentadora se encenderá).
3. Al finalizar, gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).

Selección de temperatura del área calentadora

Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario vea (tabla 2). La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el nivel de calor intermedio.

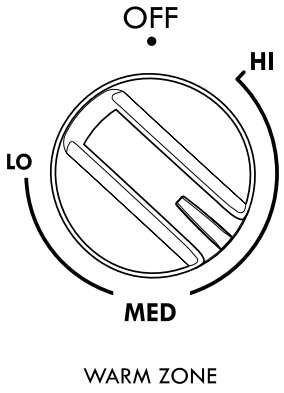


Figura 17: Control del área de calentamiento

Tabla 2: Ajustes recomendados para el área calentadora

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	**"LO"** (bajo)
Guisos	**"LO"** (bajo)
Platos con comida	**"LO"** (bajo)
Huevos	**"LO"** (bajo)
Salsas para carne	**"LO"** (bajo)
Carnes	**"MED"** (medio)
Salsas	**"MED"** (medio)
Sopas (crema)	**"MED"** (medio)
Estofados	**"MED"** (medio)
Verduras	**"MED"** (medio)
Frituras	**"HI"** (alto)
Bebidas calientes	**"HI"** (alto)
Sopas (líquido)	**"HI"** (alto)

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno.

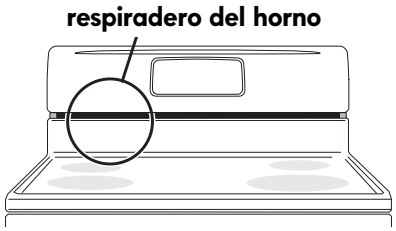


Figura 18: No bloquee la ubicación del respiradero del horno

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

Para organizar las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para desinstalar la parrilla: tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para reinstalar la parrilla: acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

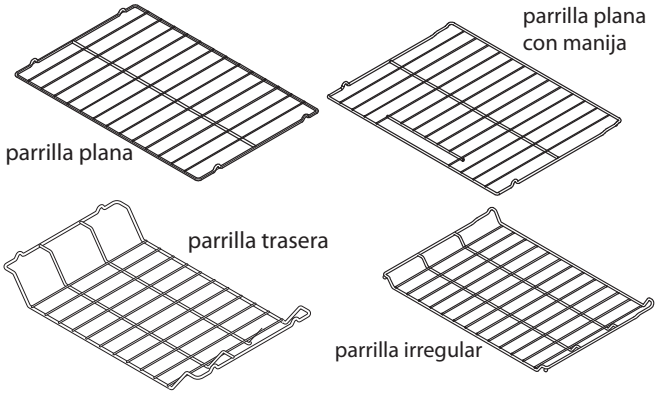


Figura 19: Tipos de parrillas

Descripciones de las parrillas

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado con respecto al diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Controles del horno

1. **"Bake"** (hornear): se usa para iniciar la función normal de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.
3. **"Convec Bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
4. **"Convec Convert"** (conversión a convección): se usa para seleccionar la función de conversión a convección.
5. **"Convec Roast"** (asado por convección): se usa para seleccionar la función de asado por convección.
6. **"Slow Cook"** (cocción lenta): se usa para seleccionar la función de cocción lenta.
7. **"Warmer Drawer"** (cajón calentador) (algunos modelos): se usa para seleccionar la función de cajón calentador.
8. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
9. **"START"** (encendido): se usa para iniciar funciones del horno.
10. **Flechas hacia arriba y hacia abajo**: utilice las teclas de función para ajustar la configuración, las temperaturas y los tiempos.
11. **"STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función del horno programada, excepto el reloj y el temporizador.
12. **Teclas numéricas del 0 al 9**: se usan para programar temperaturas y tiempos del horno.
13. **"Timer ON/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador.
14. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): se usa para agregar un minuto al temporizador. Esto funciona con el temporizador de cocción y no repercute en el tiempo de cocción ni en las funciones de la hora de inicio.
15. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
16. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado, horneado por convección, conversión a convección y autolimpieza para programar una hora de inicio diferido.
17. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
18. **"Oven Lock"** (bloqueo del horno): se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
19. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.
20. **"CLOCK"** (reloj): se usa para programar la hora del día.

Nota importante:

El control del horno funciona con el teclado numérico y las flechas hacia arriba y hacia abajo. Para las funciones de cocción (horneado, asado, horneado por convección, conversión a convección, asado por convección y cocción lenta) y las funciones de encendido/apagado del temporizador y reloj, puede oprimir las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para ajustar la temperatura, además de o en lugar de usar las teclas digitales. Más allá del método que elija, siempre oprima la tecla **"START"** (encendido) para iniciar la función.

Tenga en cuenta que las flechas hacia arriba y hacia abajo no son aptas para las siguientes funciones: cajón calentador, agregar 1 minuto, y calentar y mantener caliente. Si se oprime una flecha en un intento de programar una función no válida, el control emitirá una señal sonora tres veces.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Escuchará una señal sonora de aceptación de entrada cada vez que oprima una tecla. Un tono de error de entrada (tres señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para la función de cocción. Un tono de error también sonará cada vez que se oprima una tecla si la entrada se considera una selección no válida.

Tabla 3: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
"Bake" (hornear)	170 °F (77 °C)	500 °F (260 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)	400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
"Timer" (temporizador)	1 minuto	11 hr 59 min
"Self Clean" (autolimpieza)	2 horas	4 horas
"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)	170 °F (77 °C)	3 horas
"Cook Time" (tiempo de cocción)	1 minuto	11:59
"Delay Time 12 Hr." (inicio diferido por 12 hr)	1:00	12:59
"Delay Time 24 Hr." (inicio diferido por 24 hr)	0:00	23:59
"Convec Bake" (horneado por convección)	170 °F (77 °C)	500 °F (260 °C)
"Convec Roast" (asado por convección)	170 °F (77 °C)	500 °F (260 °C)
"Clock 12 Hr." (Formato de 12 horas)	1:00	12:59
"Clock 24 Hr." (formato de 4 horas)	0:00	23:59
"Slow Cook" (cocción lenta)	Bajo 225 °F (108 °C)	Alto 275 °F (134 °C)

Ajuste del reloj

La primera vez que enchufe el electrodoméstico, en la pantalla aparecerá intermitente la hora **12:00** (vea figura 20). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Figura 20: 12:00 en pantalla antes de programar el reloj

Para ajustar el reloj a la 1:30:

1. Oprima (clock).
2. Oprima **1 3 0** con el teclado numérico o bien oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** hasta que aparezca 130 en la pantalla.
3. Oprima START.

Nota importante:

El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones de tiempo de cocción, autolimpieza o encendido diferido están activas.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Oprima 5 con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 5 en la pantalla.
3. Oprima la tecla START para iniciar el temporizador. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá **"END"** (fin) en pantalla y el control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encender/apagar el temporizador).

Para anular el temporizador cuando está activo, oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.

Nota importante:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Este sirve como un contador adicional que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- Cuando el temporizador esté programado para la cocción durante más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hace un conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en pantalla durante unos segundos.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

Use la función de agregar 1 minuto para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto adicional. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) dos veces.

Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 o 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Para activar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla durante 6 segundos.
2. Oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar entre el formato de hora de **"12 Hr day"** (formato de 12 horas) o **"24 Hr day"** (formato de 24 horas) (vea figura 21).
3. Oprima para aceptar la opción.

Figura 21: Ajuste del formato de hora de 12 y 24 horas

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos.
2. Oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar entre **"12 Hr day"** (formato de 12 horas) y **"Stay On"** (horneado continuo) (vea figura 22).
3. Oprima para aceptar la opción.

Figura 22: Ahorro de energía después de 12 horas (Izq.) y ajuste continuo (Der.)

Cambio del formato de temperatura del horno a Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) durante 6 segundos.
2. Una vez que **F (o C)** aparezca en pantalla, oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar el formato de temperatura entre Fahrenheit y Celsius (vea figura 23).
3. Oprima para aceptar la opción.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno durante el proceso de cocción, si se ha programado la función de encendido diferido o si la función de autolimpieza está activa.

Figura 23: Pantalla que muestra Fahrenheit y Celsius

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control se puede programar para un funcionamiento silencioso y luego reprogramar para que emita todas las señales sonoras normales.

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) durante 6 segundos.
2. Oprima las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para cambiar entre **"bEEP On"** (sonidos activados) o **"bEEP OFF"** (sonidos desactivados) (vea figura 24).
3. Oprima para aceptar la opción.

Figura 24: Pantalla que muestra el funcionamiento silencioso y con señal sonora

Programación del bloqueo del horno

El control puede programarse para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, **"DOOR"** (puerta), con un ícono de candado, aparecerá en la pantalla. La función de bloqueo del horno bloquea la cubierta en este modelo.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando **"DOOR"**, con un ícono de candado, desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta, y las teclas de control de la pantalla estarán disponibles.

Nota importante:

- Para evitar daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras **"DOOR"**, con un ícono de candado, se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función "oven lockout" (bloqueo del horno) está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que esta acción del teclado no está disponible durante el bloqueo del horno. La función de bloqueo del horno bloquea la cubierta en este modelo.

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Oprima la tecla para encender y apagar las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la pared trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 36.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 500 °F (260 °C).

Para ajustar el horno a una temperatura de 425 °F:

ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

1. Oprima **"Bake" (horneado)**.
2. Oprima **4 2 5** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 4 2 5 en la pantalla.
3. Oprima START. **"BAKE"** aparecerá en la pantalla.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Consejos de horneado

- Cuando hornee alimentos usando dos parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la figura 25. Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2" (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- El utensilio de vidrio es un conductor lento del calor. Por lo tanto, puede que deba bajar la temperatura del horno.
- Minimice la apertura de la puerta del horno. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.
- Cuando se utilizan varios bastidores, para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función convección de horneado cuando tortas, pasteles y panes.
- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 2 y 5 (Vea figura 26). y coloque las bandejas como se muestra en figura 25.

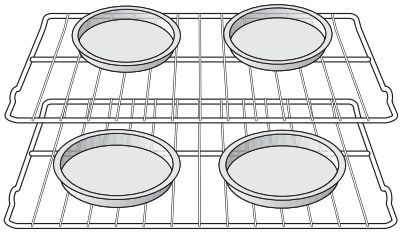


Figura 25: Horneado en diferentes niveles

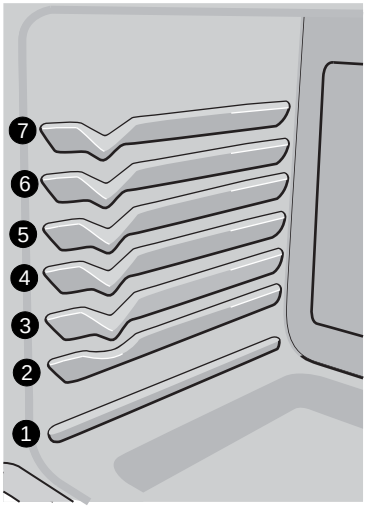


Figura 26: Posiciones de la parrilla del horno

Nota importante:

El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear durante un período de tiempo más prolongado, vea "Ajuste del tiempo de cocción" en página 21 para obtener información detallada.

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

Para hornear con una temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y el apagado automático después de 30 minutos:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

1. Oprima **"Cook Time" (tiempo de cocción)**.
2. Oprima **3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 3 0 en la pantalla.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Bake" (horneado)**.
5. Oprima START. **"BAKE"** aparecerá en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea figura 27). El control emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Figura 27: Pantalla que muestra que la cocción ha terminado

Nota importante:

- La función "Cook Time" (tiempo de horneado) puede usarse con las funciones "Bake" (horneado), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección) y "Slow Cook" (cocción lenta). Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake" (horneado)** (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla ∧ o ∨ y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla. Cuando el tiempo de cocción llegue al final, **"End"** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá tres señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla STOP.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

1. Oprima la tecla **"Cook Time" (tiempo de cocción).**
2. Oprima **5 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 5 0 en la pantalla.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Delay Start" (encendido diferido)**.
5. Oprima **5 3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **5 3 0** en la pantalla.
6. Oprima START para aceptar la opción.
7. Oprima **"Bake" (horneado)**.
8. Oprima **3 7 5** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 3 7 5 en la pantalla.
9. Oprima START.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea figura 27). El control emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Nota importante:

El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para ajustar el reloj en el formato de 24 horas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la página 18 para obtener más información. La función de encendido diferido se puede ser utilizar con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión a convección, horneado, cocción lenta y autolimpieza. Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Horneado por convección

Ventajas de la cocción por convección:

- Los alimentos se cocinan entre un 25% y un 30% más rápido.
- Horneado en múltiples parrillas.
- En la cocción por convección, utilice utensilios o bandejas con bordes bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos en forma pareja.

Las funciones de convección utilizan un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, lo que sella los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja estándar pueden ser cocidos más rápido y de manera más uniforme con la función de convección. Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 500 °F (260 °C).

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima START.

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

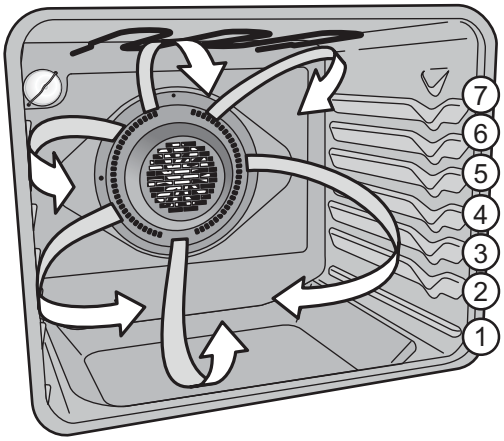


Figura 28: Movimiento de aire usando convección

Notas importantes:

- Si abre la puerta del horno cuando la función de horneado por convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.

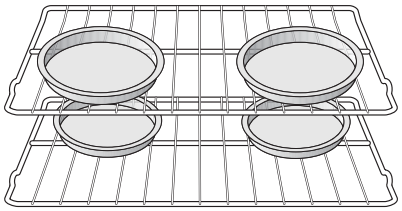


Figura 29: Horneado en diferentes niveles

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para los utensilios de vidrio es posible que se deba utilizar una temperatura reducida.
- Utilice bandejas o utensilios con bordes bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos en forma pareja.
- Reduzca la temperatura del horno a 25 °F (-3,8 °C) menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Cuando utilice dos parrillas para hornear, colóquelas en las posiciones 2 y 5 (Ver figura 28).
- Cuando se utilizan varios bastidores, para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función convección de horneado cuando tortas, pasteles y panes.

Ajuste del asado por convección

La función de asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección para asar carne de res y de ave. Las carnes cocinadas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

La función de asado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 170 °F (77 °C) y 500 °F (260 °C).

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con la función "Convect Roast" (asado por convección). Dado que la función de asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta. De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla de asar sujetará la carne. Use la parrilla irregular en la posición 1.
- No cubra los alimentos durante el asado, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Para programar el asado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F:

1. Oprima **"Convec Roast"** (asado por convección).
2. Oprima START.

Para anular el asado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.
- No se recomienda asar pollo en una parrilla de asar. Utilice una olla honda en su lugar.

Ajuste de la conversión a convección

La tecla de conversión a convección convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para una receta de horneado estándar a una temperatura más baja para horneado por convección.

Cuando utilice la conversión a convección con un tiempo de horneado por convección de 20 minutos o más, la función de conversión a convección mostrará **"CF"** (verificar alimento) como recordatorio de que debe verificar el alimento cuando el tiempo de horneado llegue al 75% (vea figura 30). En ese momento el control del horno emitirá una señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.

Figura 30: Recordatorio de que debe verificar el alimento en pantalla

Para agregar conversión a convección a la función de horneado por convección usando la temperatura predeterminada del horno de 350 °F:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima la tecla **"Convec Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima START.
3. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
4. Oprima **3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 3 0 en la pantalla.
5. Oprima START.
6. Oprima la tecla **"Convec Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Para hornear con conversión a convección con la temperatura predeterminada en la receta de 425 °F (218 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Convec Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima **4 2 5** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 4 2 5 en la pantalla.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Oprima **3 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca 3 0 en la pantalla.
6. Oprima START.
7. Oprima la tecla **"Convec Convert"** (conversión a convección). La temperatura de horneado programada pasará a una temperatura más baja y comenzará el proceso de horneado.

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función "Convec Bake" (horneado por convección) y con un mínimo de 20 minutos de cocción.
- Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). La temperatura de asado se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones (vea tabla 4). Según sus preferencias, puede aumentar o reducir los tiempos de cocción o mover el alimento a una posición de parrilla diferente. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asado a la parrilla.
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla).
4. Oprima START. Para ajustar la temperatura de asado a la parrilla, mantenga oprimida la **flecha hacia abajo** hasta alcanzar la temperatura deseada. El ajuste más bajo que el control del horno acepta para esta función es de 400 °F. Para ajustar la temperatura de asado a la parrilla, oprima **"Broil"** (asado a la parrilla) nuevamente y luego oprima las **flechas hacia arriba o hacia abajo** para configurar la temperatura deseada.
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
6. Cuando termine de asar, oprima STOP.
7. Para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima **"STOP" (**apagado).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

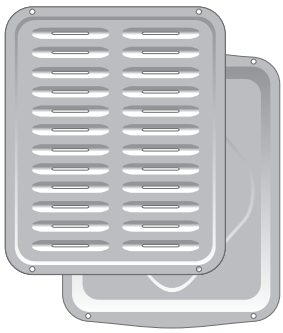


Figura 31: Inserto de la asadera

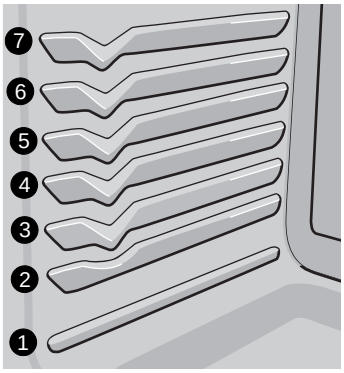


Figura 32: Posiciones de las parrillas

Tabla 4: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla[1]

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1.° lado	2.° lado	Nivel de cocción
Filete de 1 pulgada de grueso	6ª o 7ª	550 °F (288 °C)	8	6	Medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5 o 6	550 °F (288 °C)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5 o 6	550 °F (288 °C)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5	550 °F (288 °C)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5	450 °F (232 °C)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5	450 °F (232 °C)	10	8	Bien cocido
Pescado	5	550 °F (288 °C)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4	550 °F (288 °C)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5 o 6	550 °F (288 °C)	12	10	Término medio

1. Para filetes, los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.

Ajuste de cocción lenta

La función de cocción lenta cocina alimentos más lentamente a temperaturas más bajas por períodos más prolongados. Es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando se usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de estas se oscurece pero no se quema, ya que los jugos quedan atrapados en el interior.

Hay dos ajustes disponibles para esta función: "HI" (Alto) y "LO" (Bajo). El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 9 o más horas.

Sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 2 o 3. Coloque varias parrillas para acomodar el tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado. No es necesario precalentar el horno cuando use la función de cocción lenta.
- Añada las cremas o salsas de queso durante la última hora de cocción.

Nota importante:

- La cocción lenta puede utilizarse con las funciones adicionales de tiempo de cocción y encendido diferido.
- El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 11 horas y 59 minutos a menos que se haya cambiado el control al modo de horneado continuo.

Para programar la cocción lenta:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta). **"HI"** aparecerá en la pantalla para indicar que el ajuste predeterminado de temperatura es alto.
3. Si requiere un ajuste de temperatura bajo, oprima la **flecha hacia abajo** para seleccionar el nivel bajo.
4. Oprima START para activar "Slow Cook" (cocción lenta).

Para anular la cocción lenta en cualquier momento, oprima STOP.

"Warm & Hold™" (calentar y mantener caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"Hold WARM"** (mantener caliente) aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima START. La función de calentar y mantener caliente se encenderá y se apagará automáticamente después de 3 horas, a menos que se anule.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para activar la función de calentar y mantener caliente después de hornear por 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 425 °F:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **4 5** con el teclado numérico.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Bake"** (horneado) y programe **425** con el teclado numérico.
5. Oprima START para aceptar la opción.
6. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"Hold WARM"** (mantener caliente) aparecerá en la pantalla.
7. Oprima START. Cuando el tiempo de cocción se acabe, la función de calentar y mantener caliente se ENCENDERÁ automáticamente. Esta función se apagará automáticamente después de 3 horas.

Nota importante:

- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Puede programar la función de calentar y mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción usando la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

Programación del modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)

Para obtener más detalles, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el sitio siguiente en Internet: www.star-k.org.

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías. Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función "Bake" (hornear) es la única función de cocción disponible en el modo sabático. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Primero debe programar la función "Bake" (hornear) y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno y las opciones "Cook Time" (tiempo de cocción) y "Delay Start" (encendido diferido) (si es necesario). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla. La opción "Cook Time" (tiempo de cocción), cuando se programa antes de iniciar el modo sabático, emite una señal sonora al final del tiempo de cocción.

El modo sabático reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción se anula cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **"START"** (encendido) dos veces. Esto asegurará que el horno permanezca encendido incluso si la temperatura que se intentó programar estaba fuera del rango de temperatura. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima **"Bake"** (hornear).
4. Oprima START.
5. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, omita este paso y vaya al paso 6. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, programe las funciones en este paso. Vea "Ajuste del tiempo de cocción" y "Ajuste del encendido diferido" en página 21 para obtener instrucciones detalladas.
6. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, **"SAb"** aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente (vea la figura 33).

Figura 33: Configuración del horno en el modo sabático

Nota importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea "Bake" (hornear) mientras el modo sabático esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático está activo: teclas numéricas del 0 al 9, "Bake" (hornear), START y STOP. Ninguna de las demás teclas se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima **"Bake"** (hornear), utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura del horno (170 °F a 500 °F [77 °C a 260 °C]) y oprima START (solamente para las fiestas judías).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del tiempo de cocción, del encendido diferido o de un ciclo de calentar y mantener caliente, por lo que solo podrá usarse una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Si desea leer instrucciones detalladas, vea "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)" en la página 18 para obtener más información.

Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima STOP .

Para apagar el modo sabático:

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y **"SAb"** desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de activar el modo sabático:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje **"SF"** (falla del modo sabático) (vea la figura 34).

Figura 34: Pantalla que muestra una falla del modo sabático

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, apague el modo sabático. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. **"SF"** desaparecerá del indicador visual y el horno se podrá usar de manera normal.

Importante:

La cubierta de inducción no funcionará cuando se configure el horno en la función de modo sabático. Las pantallas de la cubierta mostrarán los mensajes **- -** de bloqueo de cubierta cuando la función de modo sabático esté activa.

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno en 20 °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (hornear) hasta que el control emita una señal sonora (aproximadamente 6 segundos). La temperatura preconfigurada de fábrica de 0 (cero) debería aparecer en pantalla.
2. Programe **2 0** con el teclado numérico.
3. Para reducir la temperatura del horno en -20 °F, oprima la **flecha hacia abajo** hasta que **-20** aparezca en la pantalla.
4. Oprima START para aceptar el cambio.

Nota importante:

- Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (UPO)
- Cualquier receta guardada

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

⚠ ATENCION Si opta por restaurar cualquiera de las opciones a los ajustes predeterminados de fábrica con este método, todos los ajustes de arriba hechos por el usuario volverán a la configuración inicial. Esto incluye los ajustes de temperatura del horno, que volverán a (0) cero.

1. Mantenga oprimida la tecla **7** del teclado numérico hasta escuchar una señal sonora de aceptación (aproximadamente 6 segundos).
2. Oprima START. El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

"Recipe Recall" (memoria de recetas)

Utilice la función "Recipe Recall" (memoria de recetas) para almacenar y volver a utilizar sus ajustes de horneado favoritos. Esta función guarda y activa ajustes de recetas diferentes. "Bake" (hornear), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección) y "Recipe Recall" (memoria de recetas) pueden programarse para cualquier temperatura de horneado entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

Para guardar una receta de horneado. La receta de este ejemplo es para un horneado a 325°F con un tiempo de cocción de 45 minutos:

1. Oprima **"Bake"** (hornear).
2. Oprima **3 2 5** con las teclas numéricas para programar la temperatura del horno.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Oprima **4 5** con las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
6. Mantenga oprimida la tecla START hasta escuchar una señal sonora (aprox. 3 segundos). La señal sonora indica que esta receta ha sido guardada en la memoria.
7. Oprima STOP.

Nota importante: El horno comenzará a calentar automáticamente usando la receta guardada a menos que oprima la tecla STOP.

Para utilizar la receta almacenada en el ejemplo anterior. La receta es para hornear a 325 °F (162 °C) durante 45 minutos:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). (Si guardó la receta usando otra función de cocción, presione la tecla correspondiente.).
3. Oprima START. El horno comenzará a cocinar con la receta almacenada. Si se programó un tiempo de cocción, esta función también lo recordará.

Para anular el uso de la memoria de recetas en cualquier momento, oprima STOP.

Para borrar una receta guardada en memoria:

1. Oprima la función donde se guardó la receta.
2. Oprima START.
3. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción), escriba **0 (cero)** y mantenga oprimida la **tecla de inicio** durante 3 segundos hasta que escuche la señal sonora.

Nota importante:

- La función **"Recipe Recall"** (memoria de recetas) guarda los ajustes **"Bake"** (hornear), **"Conv Bake"** (horneado por convección), **"Conv Roast"** (asado por convección), **"Slow Cook"** (cocción lenta), **"Cakes"** (tortas)/**"Breads"** (panes) y **"Preheat"** (precalentamiento). Esta función no funciona con la opción **"Delay Start"** (encendido diferido).
- Si la receta utilizada incluye tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido.

Cajón calentador (algunos modelos)

Cajón Warm & Ready™

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Algunos ejemplos son verduras, salsas para carne, carnes, cacerolas, bizcochos, panecillos y pasteles. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

Nota importante:

No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa ni cerca de ella.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la posición elevada para (vea figura 35) permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).

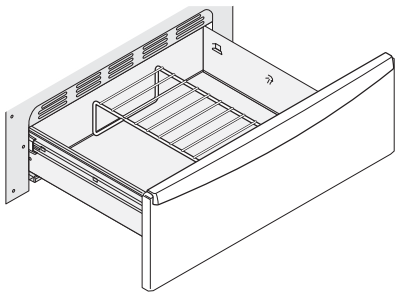


Figura 35: Posición elevada

- En la posición inferior (vea figura 36) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

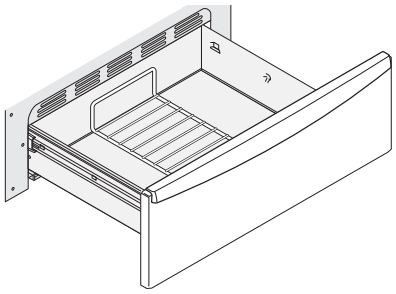


Figura 36: Posición inferior

Ajuste del cajón calentador

Para ajustar el cajón calentador:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

1. Abra el cajón calentador cuando esté frío y organice la parrilla del cajón calentador según se requiera.
2. Para obtener los mejores resultados, cierre el cajón calentador y precaliéntelo antes de colocar alimentos o platos en su interior. El cajón calentador vacío se precalienta completamente en aproximadamente 15 minutos.
3. Coloque alimentos ya calientes en la parrilla del cajón calentador. También puede calentar platos.
4. Oprima la función de **"Warmer Drawer"** (cajón calentador) y luego **"START"** (encendido). El cajón se calentará a 170 °F.
5. Siempre apague el control del cajón calentador después de oprimir dicha función.

Notas importantes:

- Siempre coloque alimentos que ya estén calientes cuando utilice el cajón calentador. No caliente alimentos fríos en el cajón calentador.
- No se puede iniciar la autolimpieza cuando el cajón calentador está activo.
- El cajón calentador viene equipado con un gancho que puede requerir mayor fuerza al abrir y cerrar el cajón.

Control de humedad del cajón calentador

Esta característica se puede usar para controlar los niveles de humedad del cajón calentador. La perilla de control de humedad está situada en el panel interior delantero del cajón calentador.

Para mantener los alimentos húmedos, gire la manija hacia la derecha. Esto cerrará las rejillas y ayudará a mantener la humedad dentro del cajón calentador. Para alimentos frescos, gire la manija hacia la izquierda. Esto abrirá las rejillas y permitirá que se escape la humedad del cajón.

Para calor seco: Deslice la perilla de control de humedad hacia la flecha "menos" (vea figura 37). Esto permitirá que el calor húmedo escape y proporcionará un entorno seco para los alimentos situados dentro del cajón calentador.

Figura 37: Posición de calor seco

Para calor húmedo: Deslice la perilla de control de humedad hacia la flecha "más" (vea figura 38). Una mayor cantidad de humedad permanecerá en el cajón calentador. Esto evitará que se sequen los alimentos dentro del cajón calentador.

Figura 38: Posición de calor húmedo

Nota importante:

En el caso de algunos platos preparados, se recomienda mantenerlos previamente en un entorno de calor seco. Si necesita realizar ajustes frecuentes del control, suelte suavemente la perilla de control de humedad y deslícela hacia la posición que desee. Para mantener un ajuste específico, desplace la perilla de control a la posición correspondiente y apriétela.

Desinstalación y reinstalación del cajón calentador

Para retirar el cajón calentador:

⚠ ADVERTENCIA Puede existir un riesgo de choque eléctrico y causar lesiones graves o la muerte. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de limpiar o reparar el cajón calentador.

1. DESCONECTE el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el cajón calentador.
2. Abra el cajón calentador completamente.
3. Ubique la palanca negra de liberación en el riel izquierdo del cajón calentador y presiónelo hacia arriba con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón. Ubique la palanca negra de liberación en el riel derecho del cajón calentador y presiónela hacia abajo con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón calentador (vea figura 39).

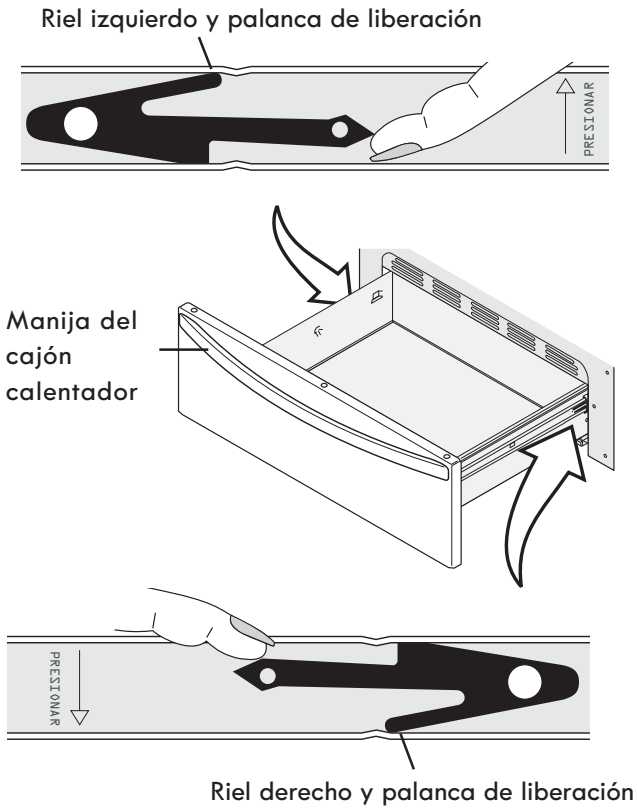


Figura 39: Desinstalación del cajón calentador

4. El cajón calentador debe ser liberado de los rieles ahora. Retire el cajón calentador (usando movimientos rectos y nivelados) para sacarlo y alejarlo completamente del electrodoméstico.

Para reinstalar el cajón calentador:

1. Tire de los rodamientos hacia el frente de los canales del compartimiento exterior hasta que encajen en su lugar (vea figura 40).

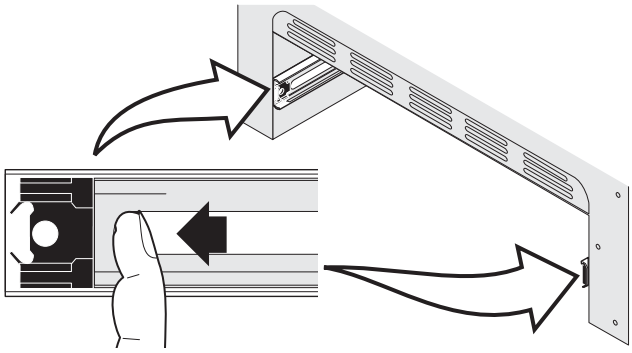


Figura 40: Colocación de los rodamientos

2. Alinee cuidadosamente ambos lados de los rieles deslizantes del cajón calentador con los soportes deslizantes del compartimiento exterior ubicados en el interior del compartimiento vacío del cajón (vea figura 41).

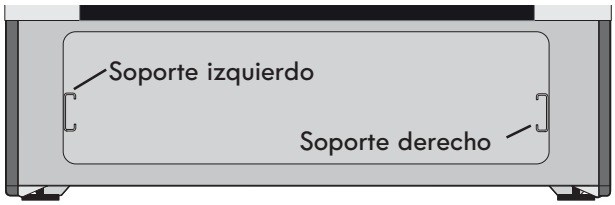


Figura 41: Alineación de los canales

3. Mientras sostiene el cajón calentador recto y nivelado utilizando la manija del cajón, presione (sin forzarlo) el cajón calentador dentro de los soportes deslizantes del compartimiento exterior y completamente dentro de la estufa. Abra nuevamente el cajón calentador para asegurarse de que los rodamientos se hayan asentado en su lugar.
4. Si no escucha el chasquido de las palancas o siente que los rodamientos no están asentados, retire el cajón calentador y repita nuevamente los pasos 1 al 3. Esto minimiza la posibilidad de causar daños a los rodamientos.

Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función de autolimpieza de este modelo puede programarse para períodos de entre 2 y 4 horas. Use el teclado numérico o las flechas hacia arriba y hacia abajo. Cada tecla de flecha que se presiona cambia el tiempo en 1 minuto hacia arriba o hacia abajo. Oprima **"START"** (encendido).

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza. Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza.

⚠ ATENCION No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes al interior del horno y destruirá la distribución del calor; además, se derretirá en el interior del horno.

⚠ ATENCION No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (vea la figura 42). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

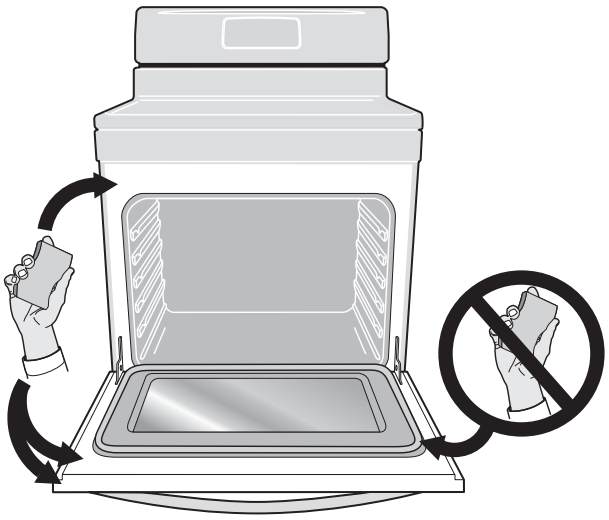


Figura 42: Áreas que debe limpiar y evitar

- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

Ajuste de la autolimpieza

Para programar la autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean" (autolimpieza)** y el ciclo de limpieza de 3 horas predeterminado aparecerá en pantalla. Puede aceptar dicho ciclo desde el paso 3 o elegir un ciclo de limpieza diferente. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) y utilice el teclado numérico o las **flechas hacia arriba y hacia abajo** para seleccionar el tiempo entre 2 y 4 horas. Una vez que haya programado el ciclo de limpieza deseado, vaya al paso 3.
3. Oprima START para activar la autolimpieza.

Tan pronto se active la función "Self Clean" (autolimpieza), un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente. No intente abrir la puerta del horno (deje pasar 15 segundos para que se libere el mecanismo de bloqueo).

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, **"CLEAN"** (limpieza) aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

1. **"CLEAN"** (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá **"Hot"** (caliente).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), **"Hot"** (caliente) desaparecerá de la pantalla y podrá abrirse la puerta.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

Programación de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado todas las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
3. Oprima **9 0 0** con el teclado numérico o bien oprima la **flecha hacia arriba** hasta que aparezca **9 0 0** en la pantalla.
4. Oprima START para aceptar la opción.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza).
6. Oprima START.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si la autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe.
3. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Nota importante:

- Si el reloj está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza diferida solo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de programar el reloj a la hora actual antes de programar el encendido diferido). Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida en 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después de la hora de programación, primero programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.
- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Limpieza a vapor

La limpieza a vapor funciona mejor en la limpieza de manchas y la suciedad leve de la parte inferior del horno. La limpieza a vapor se puede utilizar antes de la limpieza manual del horno o antes de la autolimpieza para ayudar a remover la suciedad en la parte inferior del horno.

Para ajustar los controles para la limpieza a vapor:

⚠ ADVERTENCIA No ajuste la temperatura de limpieza a una temperatura superior a la indicada en estas instrucciones. Las temperaturas superiores secarán el vapor muy rápidamente, lo que puede provocar quemaduras y lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA No intente limpiar el horno antes del período de enfriamiento ni intente acortar el período de enfriamiento. Hacerlo puede provocar quemaduras u otras lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ATENCION No agregue amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza o productos químicos al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

1. El horno debe estar a temperatura ambiente. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 8 oz (235 ml) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno (vea la figura 43). Cierre la puerta del horno.

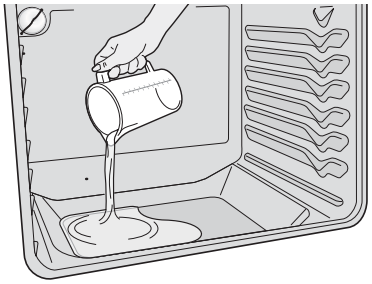


Figura 43: Vierta agua en la parte inferior del horno

4. Oprima la tecla **Bake** (hornear).
5. Seleccione **170 °F** (77 °C) usando las teclas de flechas y oprima **"START"** (encendido).
6. Ajuste el temporizador en **10** minutos.
7. Espere a que el horno se caliente. No abra la puerta del horno mientras este se calienta.
8. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima STOP para volver al reloj.
9. Ajuste el temporizador en **10** minutos para permitir que transcurra el período de enfriamiento. No intente limpiar el horno antes de un período de enfriamiento de 10 minutos.
10. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Oprima la tecla **"Timer ON-OFF"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador.
11. Manténgase al costado de la estufa y alejado de la salida de vapor cuando abra la puerta del horno.
12. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno (vea la figura 44).

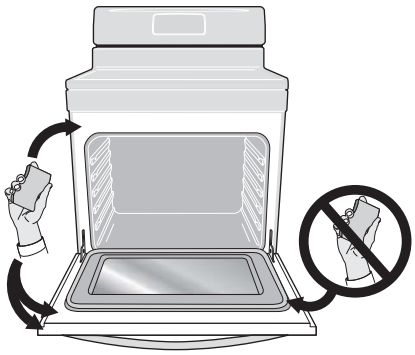


Figura 44: No limpie la junta de la puerta del horno.

Para detener el ciclo de limpieza a vapor en cualquier momento, oprima STOP.

Notas importantes:

- Siempre manténgase cerca del horno cuando realice la limpieza a vapor para poder oír la alerta del temporizador.
- Para obtener mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que haya finalizado el período de enfriamiento.
- La eliminación de la suciedad especialmente difícil o quemada es posible que necesite una limpieza manual o un ciclo de autolimpieza. Vea "Ajuste de la autolimpieza" en la página 32.
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno, y puede haber presencia de agua en la parte inferior del horno. Esto es normal. Limpie con un paño suave o una esponja cuando se complete el ciclo de enfriamiento.
- La junta del horno puede estar húmeda; no la seque. Abra la puerta en la posición para asar y deje secar con aire.
- Las fuentes de suministro agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura) y dejarán depósitos en las superficies de la cavidad del horno. Si esto ocurre, limpie las superficies de la cavidad con vinagre diluido o jugo de limón. Utilice agua destilada o filtrada.
- Si se abre la puerta durante la limpieza a vapor o período de enfriamiento, el vapor puede salir y puede ser más difícil limpiar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la limpieza a vapor.

Cuidado y limpieza

Tabla 5: Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control **Piezas pintadas del armazón** **Moldura decorativa pintada** **Moldura de aluminio, plástico o vinilo**	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control **Membrana del teclado de control** **Molduras decorativas (algunos modelos)**	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones importantes para la limpieza, lea todas las instrucciones en"Autolimpieza"en la página 31.
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y luego vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Cubierta de vidrio cerámico	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea "Mantenimiento de la cubierta" en la página 35.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Sólo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza para superficies de cocción deja una capa protectora en el vidrio para ayudar a prevenir rayaduras y abrasiones.

Si desliza utensilios con fondos de aluminio o de cobre, pueden dejar marcas metálicas sobre la superficie de cocción. Estas marcas deben ser eliminadas inmediatamente después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con una crema de limpieza para superficies de cocción. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la superficie de cocción.

No:

- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.
- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.

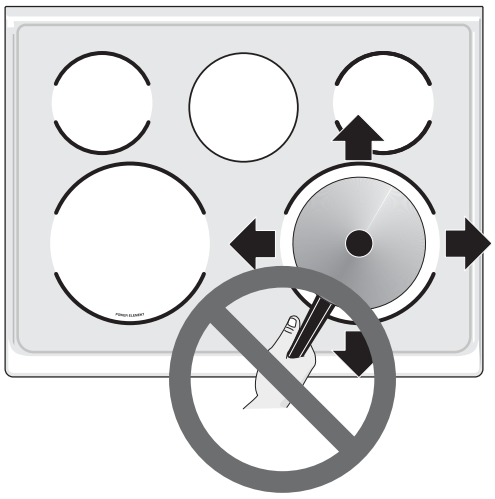


Figura 45: Cuidado de la cubierta

Limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA No use un limpiador sobre la cubierta si la superficie está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ ATENCION Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición **"OFF"** (apagado) y que la cubierta esté FRÍA. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para las manchas leves a moderadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre la superficie. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la superficie de cocción esté completamente limpia y sin residuos.

Para las manchas fuertes y quemadas:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme) directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada con una herramienta de limpieza no abrasiva y aplique presión según sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la superficie de cocción para ningún otro propósito.

Si queda suciedad en la superficie de cocción, ráspela cuidadosamente con una hojilla de afeitar de metal, sosteniéndola a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con una crema de limpieza para superficies de cocción y pula la superficie hasta que quede limpia.

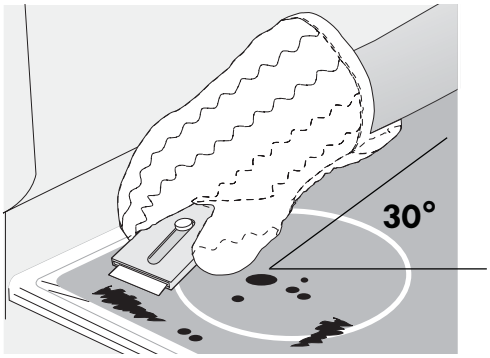


Figura 46: Limpieza de la cubierta

Los elementos de plástico o los alimentos con un alto contenido de azúcar deben retirarse inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal con guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

No use lo siguiente en la cubierta:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas ásperas tales como las esponjas de metal o de nylon. Estas pueden rayar la superficie de cocción y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar sucio o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

Nota importante:

Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Solo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para superficies de cocción de vidrio cerámico.

Figura 47: Productos de limpieza que se deben evitar

Limpieza general

Consulte la tabla 5 para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

⚠ ATENCION Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

La bombilla interior del horno está ubicada en la pared trasera del interior del horno y está cubierta con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno (vea la figura 48).

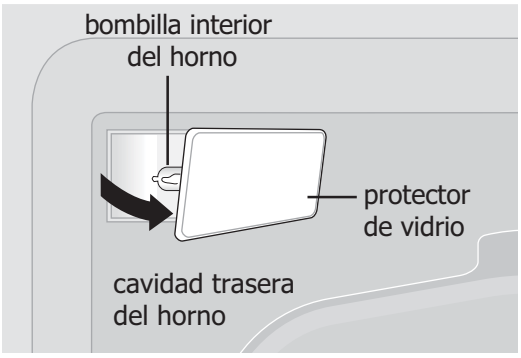


Figura 48: Reinstalación de la luz del horno

⚠ ATENCION Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la bombilla del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de que haya vidrios rotos.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Quite el protector de la luz del interior del horno.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla de halógeno para electrodomésticos, tipo T-4 de 40 W. Tenga en cuenta lo siguiente: no permita que sus dedos toquen la bombilla nueva cuando la reemplace. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva. Use una toalla de papel para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.
4. Vuelva a colocar el protector de vidrio de las luces interiores.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

⚠ ATENCION Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso (figura 49).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (figura 50). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - figura 51).
4. Cierre la puerta hasta el tope de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (figura 52).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta - figura 51).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (figura 52). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (figura 49).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (figura 50) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales de cuidado

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Siga estas recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Figura 49: Ubicación de las bisagras del horno

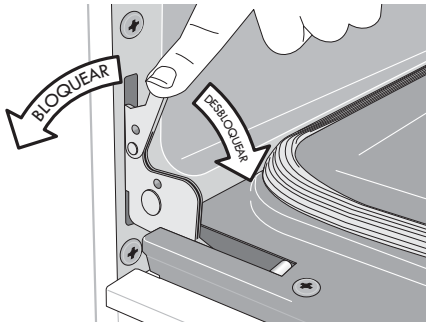


Figura 50: Posición bloqueada/desbloqueada de la bisagra

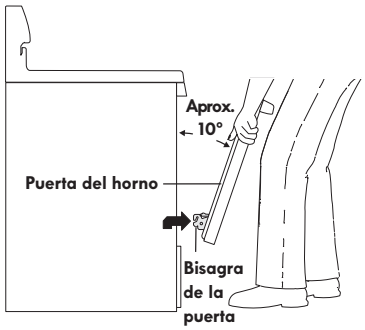


Figura 51: Cómo extraer la puerta

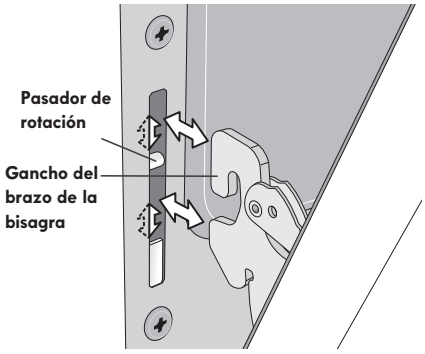


Figura 52: Ubicaciones del pasador de la bisagra

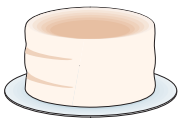
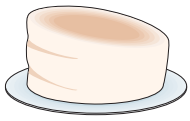
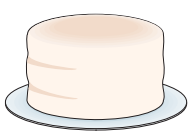
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno. • Utensilio de vidrio: conductor lento del calor.	• Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. • Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios brillantes.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado. • Asegúrese de dejar entre 2” y 4” (5,1 y 10,2 cm) de espacio entre todas las bandejas y parrillas, de modo que haya un flujo de aire parejo.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 27 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El electrodoméstico está desnivelado.	• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
La estufa completa no funciona.	• Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. • El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea "Ajuste del reloj" en la página 17. • Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo "Controles del horno"que comienza en la página 16 o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	• Nivel de potencia de la cubierta de inducción incorrecto. Ajuste el nivel de potencia según sea necesario.
El elemento superior no calienta o no calienta de manera uniforme.	• Verifique que la perilla de control que corresponda al elemento deseado esté encendida. • Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesado. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.

La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)" en la página 36.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla" de la página 24. • Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla. • La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asar para dorar bien. • La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 24.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima **"STOP"** (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla **STOP** (APAGADO) para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. Vea las instrucciones "Autolimpieza" de la página 31.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Vea las instrucciones "Autolimpieza" de la página 31. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	• Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
El ventilador de convección no gira.	• La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.

Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción.	• Las partículas ásperas tales como las de sal o los derrames endurecidos que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo. • Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Aplique la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la cubierta"en la página 35. • Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Marcas metálicas en la cubierta.	• Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Aplique la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la cubierta"en la página 35.
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	• Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitar para remover el derrame seco. Para obtener más información, consulte "Mantenimiento de la cubierta"en la página 35.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	• Depósitos minerales de agua y alimentos. Remuévalos con la crema recomendada de limpieza para superficies de cocción (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para obtener un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pula con un paño o esponja no abrasiva.
La zona de cocción por inducción no calienta el utensilio o no calienta de manera uniforme.	• Asegúrese de que el control superior que corresponda a la zona de cocción esté activado. • Asegúrese de usar el tipo de material de utensilio correcto para la cocción por inducción. Use los utensilios identificados específicamente por el fabricante para cocción por inducción. Si no está seguro, use un imán para probar si el utensilio es del tipo correcto. Si el imán se adhiere al fondo del utensilio, el material es del tipo correcto para la cocción por inducción. • Asegúrese de leer sobre la detección de utensilios en la sección de Cocción por inducción y corrija cualquier problema de detección de utensilios en la lista provista. • Use utensilios pesados de calidad.
Las zonas de cocción no se tornan rojas al calentar.	• Las zonas de cocción por inducción no se tornarán rojas incluso cuando estén calientes. La cocción por inducción usa energía electromagnética para inducir el calor directamente al utensilio.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC